

CAESARSALADE MET RÖSTI BITES



Caesarsalade met Rösti Bites

Bereiding

Bak de Rösti Bites 3 - 5 minuten in de friteuse op 175 °C of 15 - 20 minuten in de oven op 220 °C. Kruid de kipfilet en braad deze in een koekenpan met koolzaadolie. Laat vervolgens de kipfilet afkoelen en snijd deze in fijne plakjes.

Dressing

Meng alle ingrediënten in een hoge bak door elkaar en maak fijn met een pureerstaaf. Kruid de dressing met zout, peper en citroensap. Snijd de Romeinse sla in smalle reepjes. Doe deze samen met de in blokjes gesneden paprika in een slakom.

Garneren

Marineer de sla met de dressing en schep in passende diepe borden. Verdeel tot slot de gebakken Rösti Bites hierover.

Ingrediënten (10 porties):

- 780 g Rösti Bites (6 stuks per persoon)
- 1 kg kipfilet
- zout, peper
- 30 ml koolzaadolie

Dressing

- 15 g knoflook
- 75 g ansjovisfilets (in olie)
- 50 g Parmezaanse kaas
- 100 ml koolzaad olie
- 25 g middelscherpe mosterd
- 3 eieren, gekookt
- 50 ml melk
- 150 g zure room
- zout, peper
- 30 ml citroensap
- 1,5 kg Romeinse
- sla
- 400 g paprika, rood



Je kunt zoveel meer met Aviko